Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Les trufficulteurs aragonais veulent mettre fin à la fraude aux truffes.



Publié le 15/09/2025

La truffe noire est devenue un produit à la mode, et de nombreux produits transformés prétendent en contenir. Mais est-ce vraiment le cas ? Le Groupe de coopération de la truffe noire d'Aragon a lancé une étude pour comprendre les défis auxquels le secteur est confronté.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

De la fraude à l'étiquetage à la saisonnalité de la truffe, en passant par la désorganisation du marché . Voici quelques-uns des défis analysés par le Groupe de Coopération de la Truffe Noire d'Aragon dans le cadre du projet « Organisation, Évaluation et Promotion de la Truffe Noire d'Aragon », qui a analysé plus de 500 produits commercialisés et dont la préparation prétend contenir de la truffe. Le président de TRUZARFA (Association des Trufficulteurs de Saragosse), Jesús López, explique que les conclusions sont décourageantes, car seulement 20 % de ces produits contiennent effectivement de la truffe, quelle que soit sa variété.

Dans la plupart des cas, affirme López, la fraude réside dans l'utilisation d'arômes artificiels ou sans saveur ajoutée. Une autre fraude détectée concerne des étiquettes indiquant l'utilisation de truffes noires d'Espagne, alors qu'elles proviennent en réalité d'autres pays , notamment d'Asie.

Pour le président de Truzarfa, membre de la Coopération de la Truffe Noire d'Aragon, aucune limite ne peut être imposée tant que ces pratiques ne sont pas dénoncées. Ces agissements nuisent non seulement aux producteurs de truffes, mais aussi au prestige et à la réputation du produit, car ils sèment la confusion parmi les citoyens. López souligne que les personnes qui goûtent des produits à la truffe pensent être trompées lorsqu'elles goûtent une vraie truffe noire et pensent qu'il s'agit d'une contrefaçon, mais certains peuvent aussi sentir la différence.

Suite à cette étude, les trufficulteurs aragonais mettront en œuvre plusieurs mesures pour lutter contre la fraude à l'étiquetage et promouvoir la truffe . Parmi les propositions mises en œuvre, on peut citer :

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Créer un observatoire de la truffe pour lutter contre la fraude et protéger les consommateurs.

Développer des normes de qualité en mettant l'accent sur l'arôme du produit.

Lancer un tableau de prix sur le marché de Binéfar pour apporter transparence et objectivité au marché.

Source :
https://www.ondacero.es/emisoras/aragon/noticias/truficultores-aragoneses-quieren-terminar-fraude-torno-trufa_2025091268c3ed4dd8e27966644e78e3.html

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction :

Aragonese truffle growers want to put an end to truffle fraud.



Published on 09/15/2025

Black truffles have become a trendy product, and many processed products claim to contain them. But is this really the case? The

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Aragon Black Truffle Cooperation Group has launched a study to understand the challenges facing the sector.

From labeling fraud to truffle seasonality and market disruption, these are some of the challenges analyzed by the Black Truffle Cooperation Group of Aragon within the framework of the project "Organization, Evaluation and Promotion of the Black Truffle of Aragon," which analyzed more than 500 marketed products whose preparations claim to contain truffle. The president of TRUZARFA (Truffle Growers Association of Zaragoza), Jesús López, explains that the conclusions are discouraging, as only 20% of these products actually contain truffles, regardless of the variety.

In most cases, Lopez says, the fraud lies in the use of artificial flavors or no added flavor. Another fraud detected involves labels indicating the use of black truffles from Spain, when they actually come from other countries, particularly Asia.

For the president of Truzarfa, a member of the Aragon Black Truffle Cooperation, no limits can be imposed until these practices are denounced. These actions harm not only truffle producers, but also the prestige and reputation of the product, as they sow confusion among citizens. López points out that people who taste truffle products think they are being deceived when they taste a real black truffle and think it is a counterfeit, but some can also taste the difference.

Following this study, Aragonese truffle growers will implement several measures to combat labeling fraud and promote truffles. Among the proposals implemented are:

Create a truffle observatory to fight fraud and protect consumers.

Develop quality standards with emphasis on product aroma.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Launch a price table on the Binéfar market to bring transparency and objectivity to the market.

Source :

https://www.ondacero.es/emisoras/aragon/noticias/truficultores-aragoneses-quieren-terminar-fraude-torno-trufa_2025091268c3ed4dd8e27966644e78e3.html